

京の漬物

14

京都人の多くには、自分のお気に入りの京漬物のお店があるといわれています。今回は、一般的な知名度は高くありませんが、全国の京漬物愛好家のなかでは人気の高い隠れた名店『加藤順漬物店』さんを訪ね、旬の京漬物などについて伺いました。



山紫水明の京の街を北から南へと流れる鴨川。二条大橋の東、細い路地を少し入ったところに『加藤順漬物店』があります。看板は出ていますが、大通りから離れたこじんまりとしたお店は、まさに隠れ家といった佇まいです。

加藤順漬物店は、祇園をはじめとする花街のお茶屋さんや京料理店の御用聞きをされてきたため、このようなお店の食通のお客さんたちから口コミで知られるようになりました。有名な京漬物店は百貨店などにも出店されていますが、こちらの漬物は百貨店では売られておらず、支店も出されていません。ですから、一般的な知名度は高いとはいえません。しかし、京都だけでなく全国の愛好家にとっては知る人ぞ知る名店であり、伝統的な手づくりで独自の工夫を加えた繊細な味わいのお漬物は、高く評価されています。インターネット販売では特に東京のお客さんが多いそうで、京都駅からタクシー

でわざわざ買出しに来られる方も多いと聞きます。

旬の商品はちりめん菜の花漬です。菜の花は、栽培が盛んだった京都市北部の松ヶ崎地区あたりでは黄金漬と呼ばれるぬか漬にされていたようですが、加藤順漬物店は菜の花の色や風味を生かした薄塩の浅漬風味の逸品に仕上げました。また、日の菜も、春に特においしくなります。現在では、日の菜漬は浅漬と思われがちですが、ここでは昔ながらの味わい深いぬか漬をつくられています。冬季限定の千枚漬やすぐきは、風味豊かな絶品として人気を集めています。年間を通じて楽しめる志ば漬は、京都らしいはんなりとした味わいで、ご飯だけでなくお酒のお供としても喜ばれています。

二条通を少し東に進めば、平安神宮や京都国立近代美術館、京都市美術館など見所の多い岡崎地区があります。お近くに来られることがあれば、隠れた名店の加藤順漬物店をぜひ訪ねられてはいかがでしょうか。

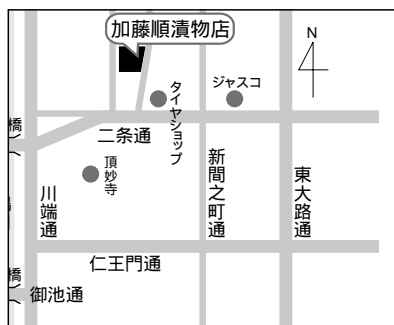
■加藤順漬物店

京都市左京区二条大橋東三筋目北側

TEL 075 (771) 2302

FAX 075 (752) 0290

<http://www.katojun.co.jp>



※ 京の漬物シリーズは「京都銀行」のご協力でお店の紹介を行っております。